



NEDERLAND

Ter inzage gelegde

Octrooiaanvraag Nr. 7 1 1 3 4 6 6

Klasse 53 e 5 (6 bg 3; 6 bg 3 b).

Int. Cl. A 23 o 23/00, C 12 g 3/00.

Indieningsdatum: 30 september 1971, Datum van terinzagelegging: 3 april 1973.
24 uur.

De hierna volgende tekst is een afdruk van de beschrijving met conclusie(s), zoals deze op bovengenoemde datum werden ingediend.

Aanvrager: James George Capriles, te Utrecht

Gemachtigde: Octrooibureau Los en Stigter (Ir. N.A. Stigter e.a.)

Ingeroepen recht van voorrang: geen

Korte aanduiding: Werkwijze voor de bereiding van een volle melkprodukt en produkt, verkregen volgens deze werkwijze

De uitvinding heeft betrekking op een werkwijze voor de bereiding van een volle melkprodukt, alsmede op een produkt, verkregen volgens deze werkwijze.

5 Er zijn vele volle melkprodukten bekend en in de handel verkrijgbaar voor de meest uiteenlopende doeleinden. Voorbeelden hiervan zijn poedermengsels voor de bereiding van consumptieijs of pudding, en vloeibare mengsels zoals vla en melkdranken. Elk type mengsel heeft zijn eigen specifieke samenstelling en elk mengsel moet apart worden vervaardigd.

10 Gevonden werd nu dat het mogelijk is een volle melkprodukt een zodanige samenstelling te verlenen, dat alleen door verdunning meerdere consumptievormen kunnen worden verkregen, waarvan sommigen geheel nieuwe consumptieprodukten opleveren.

Het in eerste instantie verkregen volle melkprodukt is zonder verdere toevoegingen geschikt voor toepassing als pudding- of dessert-

7 1 1 3 4 6 6

saus. Bij verdunning ontstaan uit dit volle melkprodukt achtereenvolgens een volle melk ijsmix, een volle melk drank (milkshake) en een nieuwe alcoholhoudende volle melk drank. Door toevoeging van geschikte smaakbestanddelen, zoals vanille, poederkoffie of cacao, kunnen de produkten
5 verschillende smaken verkrijgen. Desgewenst kan het melkprodukt volgens de uitvinding ook in poedervorm worden vervaardigd.

Dienovereenkomstig verschaft de uitvinding een werkwijze voor de bereiding van een volle melkprodukt, met het kenmerk, dat door mengen van melk en/of melkpoeder, eventueel onder toevoeging van de benodigde
10 vetten, met suiker en carboxymethylcellulose of guargom, alsmede een smaakstof en zo nodig een kleurstof, een vast of vloeibaar mengsel wordt bereid met uitsluitend de volgende vaste bestanddelen in de daarbij genoemde verhoudingen: suiker 38-42 gewichtsdel, vetten 14-16 gewichtsdel, vet- en watervrije melkbestanddelen 38-42 gewichtsdel, carboxymethylcellulose of guargom 1,0-1,25 gewichtsdel, en smaak- en eventueel
15 kleurstof 1,0-3,0 gewichtsdel. Bij voorkeur wordt een mengsel samengesteld, dat op 40 gewichtsdel suiker 15 gewichtsdel vetten en 40 gewichtsdel vet- en watervrije melkbestanddelen bevat, terwijl de verhoudingen van de overige bestanddelen kunnen wisselen binnen de hierboven aangegeven grenzen.

In een voorkeursuitvoeringsvorm van de uitvinding wordt een volle melkprodukt verkregen met 16 gew. % saccharose, 6 gew.% vet, 16 gew.% vet- en watervrije melkbestanddelen, 0,5 gew.% carboxymethylcellulose, 0,5 gew.% smaak- en eventueel kleurstof en 61 gew.% water.

25 Door eenvoudig mengen van dit voorkeursprodukt, dat op zichzelf geschikt is voor toepassing als pudding- of dessertsaus, met water of een alcoholhoudende drank, kan men, uitgaande van dit produkt, komen tot een volle melk ijsmix, een volle melk drank of een alcoholhoudende volle melk drank. De ijsmix wordt verkregen door aan het voorkeursprodukt een
30 half volume water toe te voegen. De volle melk drank (milkshake) wordt verkregen door aan dit voorkeursprodukt een gelijk volume water toe te voegen en de alcoholhoudende drank wordt verkregen door er een gelijk volume van een alcoholhoudende drank zoals brandewijn, rum, wodka en dergelijke aan toe te voegen. Even omschudden in een cocktailbeker is
35 voldoende om de drank voor het gebruik gereed te verkrijgen.

Het is ook mogelijk h t volle melkprodukt volgens de uitvinding in vaste vorm als poeder te verkrijgen. Dit kan bijvoorbeeld gebeuren door het boven aangegeven voorkeursprodukt door sproeidrogen op bekende wijze van het water t bevrijden, doch het is evenzeer mogelijk bij d
5 bereiding ervan uit te gaan van droge grondstoffen, zoals melkpoeder, vaste vetten en kristalsuiker.

Derhalve verschaft de uitvinding de mogelijkheid om eenvoudig door keuze van hoeveelheid en/of aard van het verdunningsmiddel, uitgaande van éénzelfde volle melkprodukt, te komen tot verschillende andere
10 produkten, die eveneens volle melkprodukten zijn. Opgemerkt wordt dat dit slechts mogelijk is binnen de aangegeven nauwe grenzen. Zodra de opgegeven voorkeurssamenstelling wordt verlaten, daalt de kwaliteit van een of meer van de bij verdunning verkregen produkten. Buiten de aangegeven grenzen is het produkt niet meer te gebruiken voor tenminste één,
15 en gewoonlijk meer dan één van de bovengenoemde toepassingen.

Door de verscheidenheid van toepassingen is het volle melkprodukt volgens de uitvinding van groot belang. De dikvloeibare voorkeurvorm kan gesteriliseerd verpakt worden geleverd en is dan onbegrensd houdbaar. Dit geldt ook voor het poedervormige produkt. Al naar de be-
20 hoefte van het ogenblik kan het basisprodukt worden omgezet in pudding-saus, een volle melk consumptieïsmix, een volle melkdrank of een alcoholische volle melkdrank. In al deze uitvoeringsvormen is de smaak van het verkregen produkt uitstekend.

Voor al de alcoholhoudende drank vormt een verrijking van de
25 techniek, omdat hier sprake is van een nieuwe drank, die in vele uitvoeringsvormen kan worden gebracht en heerlijk van smaak is. In een bepaalde uitvoeringsvorm heeft deze drank een koffie- of cacao-smaak, doch bij toepassing van een vanillesmaakstof gelijkt de verkregen drank op advocaat. Het voordeel is echter dat de drank aanmerkelijk minder dik-
30 vloeibaar is en gemakkelijk kan worden uitgeschonken.

De uitvinding wordt thans nader toegelicht aan de hand van de volgende voorbeelden.

Voorbeeld I

In een vloeistofmenger wordt 575 g volle melkpoeder met een
35 vetgehalte van 26% en een vochtgehalte van 4,5%, 400 g saccharose, 12,5 g

middelviskeuze carboxymethylcellulose en 12.5 g vanille en kleurstof (droog) gemengd met 1500 ml water tot een homogene massa. Na vijf minuten is de menging voltooid. De verkregen vloeistof heeft een uitstekende smaak en gelijkt in uiterlijk op vanillevla. Het suikergehalte is echter aan-
5 merkkelijk hoger, zodat de vloeistof uitstekend geschikt is voor pudding- of dessertsaus.

Het produkt bevat 16 gew.% suiker, 6 gew.% vet, 16 gew.% vet- en watervrije melkbestanddelen, 0,5 gew.% carboxymethylcellulose, 0,5 gew.% smaak- en kleurstof en 61 gew.% water.

10

Voorbeeld II

Op dezelfde wijze als beschreven in voorbeeld I wordt 560 g volle melkpoeder met een vetgehalte van 26% en een vochtgehalte van 4,5%, 400 g saccharose, 12,5 g middelviskeuze carboxymethylcellulose en 75,5 g poederkoffie (indien nodig onder toevoeging van kleursel) met 1500 ml
15 water gemengd tot een homogene massa. Na vijf minuten is de menging voltooid. De verkregen vloeistof heeft een pittige koffiesmaak en is eveneens geschikt voor pudding- of dessertsaus.

Het produkt bevat 16 gew.% suiker, 5,8 gew.% vet, 15,6 gew.% vet- en watervrije melkbestanddelen, 0,5 gew.% carboxymethylcellulose,
20 1,1 gew.% smaak- en kleurstof en 61 gew.% water.

Voorbeeld III

Het produkt, verkregen volgens voorbeeld I, wordt verdund met een half volume water. De verkregen homogene vloeistof is een volle melk vanilleijsmix met circa 4,5 % vet.

25

Voorbeeld IV

Herhaling van de werkwijze van voorbeeld III met het produkt, verkregen volgens voorbeeld II, levert een volle melk moccaijsmix op met circa 4,4% vet.

Voorbeeld V

30 Het produkt, verkregen volgens voorbeeld I, wordt verdund met een gelijk volume water. De verkregen homogene vloeistof is een aangenaam smakende volle melkdrank met vanillesmaak.

Voorbeeld VI

35 Herhaling van de werkwijze van voorbeeld V met het produkt, verkregen volgens voorbeeld II, levert een uitstekend smakende volle melk-

drank met koffiesmaak op.

Voorbeeld VII

5 H t produkt, verkregen volgens voorbeeld I, wordt verdund met
een gelijk volume brandewijn. De verkregen homogene vloeistof is een
naar advocaat smakende alcoholhoudende drank, die echter dunner vloeibaar
is dan advocaat.

Voorbeeld VIII

10 Herhaling van de werkwijze van voorbeeld VII met het produkt,
verkregen volgens voorbeeld II, levert eveneens een uitstekend smakende
alcoholhoudende drank op, nu met koffiesmaak.

2113466

C o n c l u s i e s

1. Werkwijze voor de bereiding van een voll melkprodukt, met het kenmerk, dat door mengen van melk en/of melkpoeder, eventueel onder toevoeging van de benodigde v tten, met suiker en carboxymethylcellulose of guargom, alsmede een smaakstof en zo nodig een
- 5 kleurstof, een vast of vloeibaar mengsel wordt bereid met uitsluitend de volgende vaste bestanddelen in de daarbij genoemde verhoudingen: suiker 38-42 gewichtsdel^en, vetten 14-16 gewichtsdel^en, 38-42 gewichtsdel^en vet- en watervrije melkbestanddelen, carboxymethylcellulose of guargom 1,0-1,25 gewichtsdel^en en smaak- en eventueel kleurstof 1,0-3,0 gewichtsdel^en.
- 10 2. Werkwijze volgens conclusie 1, met het kenmerk, dat het eindprodukt 40 gewichtsdel^en suiker op 15 gewichtsdel^en vet en 40 gewichtsdel^en vet- en watervrije melkbestanddelen bevat.
3. Werkwijze volgens conclusie 1 of 2, met het kenmerk, dat het mengsel bestaat uit 16 gew.% suiker, 6 gew.% vet,
- 15 16 gew.% vet- en watervrije melkbestanddelen, 0,5% carboxymethylcellulose, 0,5% smaak- en kleurstof en 61% water.
4. Werkwijze volgens conclusie 3, met het kenmerk, dat het verkregen produkt wordt verdund met een half volume water.
5. Werkwijze volgens conclusie 3, met het kenmerk,
- 20 dat het verkregen produkt wordt verdund met eenzelfde volume water.
6. Werkwijze volgens conclusie 3, met het kenmerk, dat het verkregen produkt wordt verdund met eenzelfde volume van een sterk alcoholhoudende drank.
7. Werkwijze volgens conclusie 6, met het kenmerk,
- 25 dat de alcoholhoudende drank brandewijn is.
8. Volle melkprodukt, verkregen volgens een der conclusies 1-7.